



I NOSTRI ANTIPASTI

Carpaccio di Scamone con Verdure di stagione e scaglie di Parmigiano	€ 14,00
Tagliere di Salumi di produzione propria certificata La Salameide con piadina sfogliata	€ 14,00
Savarin di Zucca gialla con Uovo cotto a bassa temperatura, fonduta di Formaggi e pepe affumicato	€ 14,00
Trittico di antipasto freddo con Medaglioni di cinta senese, Petto d'Anatra con crudità di Verdure,	€ 14,00
Carpaccio di Scottona *Degustazione di antipasto caldo con Sformato di Zucchine gratinate con Provola affumicata, Strudel di Verdure invernali e Vol au vent morbido con Caciocavallo e Noci	€ 14,00
Insalata tiepida di Coniglio con spuma di Patate, Mandorle e polvere di Funghi	€ 14,00
Medaglioni di cinta senese con Mela rosa, Pistacchi tostati e salsa di Lamponi	€ 14,00
*Composizione di Verdure grigliate	€ 14,00

* piatto vegetariano



I NOSTRI PRIMI PIATTI

Riso carnaroli mantecato al bianco di Fagiano e riduzione di Madeira	€ 12,00
Tagliatelle con Ragù di Coniglio, polvere di Olive nere e Finocchietto	€ 14,00
Mezzelune in sfoglia di Patate ripiene di Ricotta e Spinaci con Prosciutto affumicato e Funghi Porcini	€ 14,00
*Fagottini ripieni di Ricotta e Zucca gratinati al Caciocavallo affumicato	€ 14,00
*Strigoli di Farina integrale e Acqua con Verdure al vapore	€ 12,00
Bucatini fatti in Casa con Guanciale, Zucchine, Zafferano e Tartufo nero	€ 14,00
Polentina con Spezzato d'Asino	€ 14,00
Tortello di Agnello brasato con pere	€ 14,00

* piatto vegetariano



I NOSTRI SECONDI

Filetto di Vitello adulto e Vino Madeira	€ 25,00
Costata di Vitello Az. Agr. Santini Rita - Serrungarina (minimo 500 g)	€ 4,00 hg
Lombata di Vitello Az. Agr. Santini Rita - Serrungarina (minimo 800 g)	€ 5,50 hg
Tagliata di Manzo di Marchigiana al Sale nero di Cipro e Rosmarino	€ 15,00
Carré di Agnello con riduzione di Sangiovese	€ 15,00
Trionfo di fritto all'Italiana con Agnello, Coniglio, Olive e Verdure	€ 15,00
Petto d'Anatra in salsa ai Lamponi	€ 18,00
Tournedos di Cinta senese in salsa al Pepe affumicato	€ 15,00
Suprema di Faraona profumata al Pepe rosa	€ 18,00
Composizione di Coniglio al profumo di Finocchietto selvatico	€ 15,00

N.B. Tutti i nostri secondi piatti sono accompagnati da contorni



I NOSTRI DESSERT

Cheese Cake all'Arancia in salsa di Cioccolato	€ 6,00
Bavarese alla Vaniglia con cuore di Castagne	€ 6,00
Strudel di Mele con Gelato	€ 6,00
Bigné di Pera angelica con Salsa di Zabaione tiepido	€ 6,00
Semifreddo all'Amaretto	€ 6,00
Mousse al Cioccolato bianco con salsa all'Amarena	€ 6,00
Degustazione di Dolci al cucchiaino	€ 6,00
Degustazione di Dolci secchi	€ 6,00



MENU DEGUSTAZIONE “TERRAE NOSTRAE”

Aperitivo di Benvenuto

Tagliere di Salumi di produzione propria certificata
La Salameide con Piadina sfogliata

Cresc Tajat di Sant'Ippolito preparate con Farina di
Polenta gialla e Ragù del casale

Maialino della tradizione marchigiana

Dessert

Acqua/Caffè

euro 35,00 vini esclusi



MENU DEGUSTAZIONE “INNOCENZO SABATELLI”

Aperitivo di Benvenuto

Trittico di antipasto freddo con Medaglioni di cinta senese,
Petto d'Anatra con crudità di Verdure e Carpaccio di Scamone

Strigoli di Farina integrale e Acqua con Ragù di Fagiano

Fagottini ripieni di Ricotta e Zucca gratinati al Caciocavallo affumicato

Petto d'Anatra in Salsa ai lamponi

Dessert

Acqua/Caffè

euro 45,00 vini esclusi